



Introduction

Recette créée par @cocktail_provider, adaptée par Raphaëlle Chaize, mixologue Giffard.

Préparation du cocktail

- 1/5 Verser les ingrédients dans un shaker
- 2/5 Remplir le shaker aux 2/3 de glaçons (cubes)
- 3/5 Agiter énergiquement pendant 7 à 10 secondes
- 4/5 Filtrer dans un verre sans glace mais préalablement rafraîchi
- 5/5 Décorer & servir

Ingrédients

◆ COGNAC VSOP	40 ML
◆ LIQUEUR ABRICOT DU ROUSSILLON	15 ML
◆ LIQUEUR DE THYM	15 ML
◆ JUS DE CITRON JAUNE	10 ML
◆ PURÉE DE POIRE	30 ML
◆ BITTERS ORANGE	3 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE ————— au shaker

VERRERIE ————— à cocktail

DÉCORATION ————— fève tonka râpée /
 rondelle de citron jaune
 déshydratée

A découvrir également

Corsé

APRICOT JULEP



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Cognac
Liqueur Abricot du Roussillon

Corsé

APRICOT NEGRONI



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Liqueur Abricot du Roussillon
Vermouth sec

Corsé

APRICOT OLD FASHIONED



DIFFICULTÉ



INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Bourbon
Liqueur Abricot du Roussillon